



Impasse des Cyprès
ZA Le Mardaric
04310 PEYRUIS



Menu du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
Concombre sauce grecque (7,10)	Terrine de camapgne (1,3,7)	Betteraves BIOet maïs BIO (10)	Salade piémontaise (sans viande) (3,10)	Carottes râpées (10)
Crêpe emmental 150g (1,7,3)	Dinde sauce bonne femme (1,7,10)	Rôti de bœuf froid et mayo(3,10)	Colin sauce safranée (4,1,7)	Knack de porc (7)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
	Nuggets de blé	Œufs durs froids	Galette végétale	Steack de soja
Wok de légumes et nouilles chinoises (1,6)	Haricots verts BIO	Salade de pâtes et légumes (1,10)	Fondue de poireaux à la crème (7)	Lentilles BIO
Yaourt vanille BIO du Champsaur (7)	Brie (7)	Emmental à croquer (7)	Yaourt aromatisé (7)	Mimolette (7)
Poire au sirop BIO	Tarte aux pommes (1,3,7)	Melon	Biscuit BIO (1,7,3)	Pêche

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1  Gluten	4  Poissons	7  Lait	10  Moutarde	13  Lupin
2  Crustacés	5  Arachide	8  Fruits à coque	11  Sésame	14  Mollusque
3  Œufs	6  Soja	9  Céleri	12  Sulfite	15  Contient <u>multiples allergènes</u>

Contrôlé par la Diététicienne :

Delphine DUBOIS - Association Cocodiet

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu "Egalim"

Marc CINQUEUX, Le gérant

Viandes origine France, Poisson labellisé pêche durable